CACAO ARBOR.

The CACAO TREE.

THE trunks of these trees are about eight inches thick, and twelve foot in height, with a shining smooth bark. The leaves grow alternately, are broad and pointed, set on flat pedicles near an inch long. The flowers put forth only from the trunk and larger branches, in clusters of about eight or ten; each flower consisting of five capsular leaves, and five petals, with stamina and a stilus. From one of these little tufts of blossoms usually succeeds a single fruit about the bigness of a Swan's egg, but longer, more tapering, and ending in a point. The fruit hangs pendant, and, when ripe, has a shell of a purple colour, in substance somewhat like that of a pomegranate, and furrowed from end to end, containing in the middle many kernels of the size of acorns, inclosed in a mucilaginous substance, and which are known amongst us by the name of *Cacoa Nuts*, of which is made chocolate.

What remains sufficient to be said of this excellent tree, is the following short transcript from an author of great observation, and whose veracity I have often experienced. *Dampier*, Vol. 1. p. 61.

" A Cacao-tree (says he) at its full growth is a foot and an " half thick, and seven or eight feet to the branches. A well- " bearing tree ordinarily has about twenty or thirty cods upon it; " two crops of them are produced in a year, one in *December*, " but the best in *June*. They neither ripen nor are gathered " at once; but for three weeks or a month, when the season is, " the Overseers of the Plantations go every day about to see " which are turn'd yellow, cutting at once it may be not above " one from a tree. The cods thus gathered they lay in heaps to " sweat, and then bursting the shells with their hands they pull " out the nuts. There are generally near an hundred nuts in a " cod. When taken out they dry them in the sun upon mats " spread on the ground; after which they need no more care, " having a thin hard skin of their own, and much oil, which " preserves them. Salt-water will not hurt them; for we had " our bags rotted, lying in the bottom of our ship, and yet the " nuts never the worse. The trees are raised from nuts set in " the places where they are to bear, which they do in four or " five years, without transplanting. They shelter the trees while " young from the sun and winds, with plantains set about them, " which are destroyed by such time that the Cacao-trees are of " a pretty good body, and able to endure the scorching heat of " the sun.

The Cacao-tree is a native of *America*, and grows in no other part of the world. The places of its growth are in the Bay of *Campeachy*, on *Costa Rica* between *Portabel* and *Nicaragua*, the coast of *Caracoes*, *Guaiaquil*, and *Colima*.

At *Jamaica*, in the year 1714, I saw the remains of extensive Cacao-walks, planted by the *Spaniards*, when in possession of that Island; a sufficient inducement, it must be thought, for their successors to continue the same gainful agriculture; when the profits, as well as the culture of the plant, was and is still as well known to us as to the *Spaniards* themselves. Whatever infatuation continues to possess our countrymen in the neglect of it, 'tis certain that the balance of trade, in this branch, is considerably against us; the *Spaniards*, and of late the *French*, supplying not only us, and our northern Colonies, but all *Europe* with this valuable commodity, I cannot but think it deserves the consideration of the legislature; for were a method found to encourage its cultivation, our Sugar-islands (being as well adapted to the growth of it as any part of *America*) might not only supply our home-consumption, but come in for a share of exportation to foreign markets.

Le CACAO.

LE tronc de cette sorte d'arbre a pour l'ordinaire huit pouces de diametre, & douze piez de hauteur, avec une écorce lisse & luisante. Les feuilles croissent alternativement, elles sont larges & finissent en pointe, sur des pédicules plats & longs d'un pouce. Les fleurs ne partent que du tronc & des plus grosses branches, en pelotons d'environ huit ou dix; chaque fleur consistant en cinq feuilles capsulaires, & cinq petales avec des étamines & un pistile. D'une de ces petites touffes de fleurs sort ordinairement un seul fruit de la grosseur environ d'un oeuf de Cigne, mais plus long, s'abaissant & finissant en pointe. Ce fruit reste pendant, & quand il est mûr, il a une écorce de couleur de pourpre, d'une substance à peu près pareille à celle d'une écorce de Grenade, *sillonnée d'un bout à l'autre, ayant au milieu plusieurs cernaux ou amandes de la grosseur d'un gland, renfermez dans une substance mucilagineuse, & connus parmi nous sous le nom de* noix de Cacao, *dont on fait le Chocolat.*

Ce qui reste à dire de plus essentiel de cet excellent arbre, se trouvera dans la notice suivante qu'en donne un Auteur de grande observation, & dont j'ai éprouvé la véracité bien des fois. C'est le S^r Dampier *dans le 1. Tome de ses* Voyages, *p. 64. de la 3. Ed. Fr.*

" *L'Arbre, dit-il, qui produit le Cacao, a le corps d'environ un* " *pié & demi de grosseur tout au plus, & sept ou huit piez de* " *haut jusqu'aux branches. Un arbre qui produit bien, porte d'or-* " *dinaire environ vingt ou trente de ces gousses; on en fait deux* " *recoltes par an, une au mois de* Décembre, *& l'autre, qui est* " *la meilleure, au mois de* Juin. *Comme elles ne meurissent pas* " *toutes à la fois, on ne les cueille pas aussi toutes en même tems;* " *durant trois semaines ou un mois, dans le tems de la maturité,* " *les inspecteurs vont tous les jours aux Plantations pour voir si* " *elles jaunissent, & n'en coupent qu'une chaque fois d'un seul* " *arbre. Après qu'on a ainsi cueilli les gousses, on en fait divers* " *monceaux pour les faire suer, ensuite on casse l'enveloppe avec* " *la main, & on en tire les noix. Il y a ordinairement près de* " *cent noix dans une gousse. Après qu'on a tiré les noix, on les* " *fait sécher au soleil sur des nattes étendues à terre; ce qui* " *étant fait, il n'y a plus d'autres soins à prendre, parce qu'elles* " *ont une peau déliée & dure, & beaucoup d'huile, qui les con-* " *servent. L'eau salée ne les endommage point; car nous en* " *avions à fond de cale dans des valises pourries, qui n'en furent* " *pas moins bonnes pour cela. On éléve de petits arbres à Cacao* " *par le moyen des noix, qu'on plante dans les mêmes endroits où* " *ils doivent produire, ce qu'ils font dans quatre ou cinq ans, sans* " *avoir la peine de les transplanter. Et pour les garantir des in-* " *jures du soleil & des vents, on les entoure de Plantains, que l'on* " *détruit dès que les Cacaotiers sont d'une grosseur raisonnable, &* " *en état de résister aux ardeurs du soleil.*

Du reste l'arbre du Cacao est une plante de l'Amerique, *qui ne croit en aucun autre endroit du monde. Les lieux où il vient avec le plus de succès sont la Baye de* Campéche, *sur la* Côte-Riche, *entre* Portabel & Nicaragua, *la côte de* Caraccos, *de* Guaiaquil, *& de* Colima.

Me trouvant à la Jamaïque, *en 1714, j'y vis des restes de grandes allées de Cacao, plantez par les* Espagnols *dans le tems qu'ils étoient en possession de cette isle; motif suffisant, ce me semble, à leurs successeurs pour la continuation d'une agriculture si profitable; puisque nous en savons la maniere, & les avantages, aussi bien que les* Espagnols *mêmes. Car enfin quelle que puisse être l'infatuation de nos gens à s'obstiner à la négliger, il est certain que la balance du commerce, par rapport à cette branche particuliere, est considerablement contre nous; les* Espagnols, *& depuis peu les* François, *suppléant à ce qui nous manque de cette estimable marchandise, non seulement à nous & à nos colonies du Nord, mais aussi à toute* l'Europe. *Ce qui n'est pas indigne, ce me semble, de la consideration de notre Gouvernement; car si on trouvoit un moyen d'encourager cette espece de culture, nos isles de Sucre, qui y sont aussi propres qu'aucune autre partie de* l'Amerique, *pourroient, avec le tems, non seulement nous fournir assez de Cacao pour notre consommation, mais même devenir une branche d'exportation pour les pays étrangers.*